

HUMAMI

Modern Asian Cuisine

westendstraße 30
65195 Wiesbaden
Tel: 0611 168 99 501
www.humami.de



STARTERS & SHARING



01. Premium Selection (für 2 personen) (A, B,E,F, K) – 26,90€

Edamame ✦ Hähnchen Frühlingsrollen ✦ Avocado Pommes
Garnelen Tempura

Hähnchen Sommerrolle ✦ Garnelen Papaya Salat

Unsere beliebte Auswahl für zwei

02. Classic Selection (2 persons) (A, B,E,F, K) – 22,90€

Edamame ✦ Hähnchen Frühlingsrolle ✦ Hähnchen Sommerrolle

Hähnchen Gyoza ✦ Papaya Salat

Auch als vegetarische Variante erhältlich

03. Snack for 2 (A, B,E,F, K) – 15,90€

Edamame ✦ Hähnchen Sommerrolle ✦ Hähnchen Gyoza

Auch als vegetarische Variante erhältlich

DUMPLINGS

Serviert mit Ponzu-Sauce

04. Ha Cao Tom (4 Stk.) (A, B, F, K) 7,90 €

Teigtaschen mit Garnelenfüllung.

05. Gyoza Ga (4 Stk.) (A, F, K) 7,50€

Teigtaschen mit Hähnchen und Gemüsefüllung.

06. Gyoza Rau (4 Stk.) (A,F, K) – 6,90€

Teigtaschen mit Tofu und Gemüsefüllung.

07. Dumplings Variation (6 Stk.) (A, B, F, K) – 10,90 €

Dumplings.Variation

08. Bao Buns (2 Stk.) (A, B,E,F, K)

Gedämpfte Weizenbrötchen mit Füllung

Tempura-Garnelen 14,90 €

Karamellisiertes Rindfleisch 14,90 €

Tofu 14,50 €

Serviert mit eingelegtem Gemüse, Avocado, Gurke, Koriander, Erdnüssen und hausgemachter Sauce.



Warm Tapas

09. Golden Prawns (3 Stk.) (A, B, C) 9,90 €

Knusprige Garnelen-Tempura auf Salat mit hausgemachter Chili-Mayo

10. Ha Noi Rolls (3 Stk.) 8,50 €

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse, Hähnchen und Glasnudeln, dazu Süßsauer sauce.

11. Grilled Beef Stick (4 Stk.) (E, K) 8,90 €

Mariniertes Rinderhackfleisch in Betelblätter eingerollt, mit Limetten-Dressing, Erdnüssen, Reismudeln und Sesam.

12. Panko Chicken (A,K) 7,90 €

Knusprige Hähnchensticks mit hausgemachtem Chili-Mayo-Dip.

13. Edamame (F) 6,90 €

Gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz.

14. Avocado Stick (A, C) 7,90 €

Frittierte Bio-Avocado im Tempurateig mit Chili-Mayo-Dip.

15. Veggie Rolls (3 Stk.) (A,K) 7,90 €

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse und Glasnudeln, dazu Sweet-Chili-Dip.



FRESH STARTER

16. Sommerrollen (4 Stk.) (E, K)

Gefüllt mit Salat, Avocado, Gurke, Reismudeln und Koriander, serviert mit Hoisin-Sauce.

- Tofu 7,90 €
- Chicken 7,90 €
- Shrimp (B) 8,90 €

17. Salmon Tatar (A, K) 13,50 €

Lachs-Tatar mit Avocado, Sushi-Reis, Tobiko und Meister-Sauce, dazu Parmesan-Chips.

18. Salmon Tataki (A, K) – Ponzu Style 13,90 €

Lachs-Tataki mit hausgemachter Ponzu-Sauce, Daikon und Sesam.

19. Tuna Tataki – Ponzu Style (A,K) 14,90 €

Thunfisch-Tataki mit hausgemachter Ponzu-Sauce, Daikon und Sesam.



Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

SMALL SOUPS



20. Thai Favourite Soup (B, D)

Kokos-Tom-Yum-Suppe mit Gemüse der Saison und Kräutern.

- Tofu
- Chicken
- Shrimp (B)

7,90 €

8,50 €

8,90 €

21. Gyoza Soup (A, F)

8,50 €

Hähnchen-Gyoza in aromatischer Brühe mit Gemüse und Kräutern.

HUMAMI SALAD

22. Mango Salat (D,E, F) (veggie)

8,90 €

Mango-Streifen mit frischen Kräutern, knusprigem Bio-Tofu, Erdnüssen und Limetten-Ingwer-Dressing.

23. Seetang-Salat (F, K)

6,90 €

Japanischer Seetangsalat mit geröstetem Sesam.

24. Nom Du Du Bo (A,D, E, H) –

12,90 €

Grüner Papaya-Salat mit zartem Rindfleisch, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen und Nuoc-Mam-Vinaigrette.



Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

VIETNAMESE CLASSICS

30. Pho Ha Noi (D)

17,90 €

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln in kräftiger Rinderbrühe, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.

Wahlweise mit:

- *Chicken*
- *Beef – classic*

Quẩy – vietnamesische Teigstangen (A) –

1,50 €

31. Pho Vegan (A, F)

17,90 €

Reisbandnudeln in aromatischer Gemüsebrühe mit Frühlingszwiebeln und Koriander.

Wahlweise mit:

- *Tofu*
- *Seitan*

Quẩy (A)

1,50 €



BUN BOWLS (BELIEBT)

Große, lauwarme Reisnudelschale mit frischen Kräutern, Erdnüssen, Salatmix.

Ihre Wahl:

35. Bun Bo Sai Gon (A, E, F)

18,90 €

gebratenem Rindfleisch, verfeinert mit Zitronengras serviert mit Fisch-Limetten-Dressing. Dazu eine hausgemachte Hähnchenfrühlingsrolle.



36. Bun Nem Ha Noi (A, E, F)

17,90 €

hausgemachte Hähnchenfrühlingsrolle serviert mit Fisch-Limetten-Dressing.

37. Bun Dau Gion (E, F, K) (Vegan)

17,90 €

knusprigem Bio-Tofu und saisonalem Gemüse in veganer Sojasauce, Dazu eine hausgemachte Gemüsefrühlingsrolle.

Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

ASIAN CURRY

alle Speisen werden mit Duftreis serviert.

40.Red Curry

Rotes Kokos-Curry mit Gemüse der Saison

- Tofu (F) **16,90 €**
- Crispy Chicken (A, C) **18,90 €**
- Grilled Duck **20,90 €**
- Grilled Salmon (D) **21,90 €**

41.Kokos Mango

Cremige Kokos-Mango-Sauce mit Gemüse der Saison

- Tofu (F) **16,90 €**
- Crispy Chicken (A, C) **17,90 €**
- Vegan Duck (Seitan) (A) **19,90 €**

42.Creamy Peanut

Satay-Kokos-Erdnuss-Sauce mit Gemüse der Saison

- Tofu (E, F) **16,90 €**
- Crispy Chicken (A, C) **18,90 €**
- Vegan Duck (Seitan) (A) **19,90 €**
- Grilled Duck **20,90 €**

ASIAN WOK

alle Speisen werden mit Duftreis serviert.

43.Humami Spicy (A, D, F)

Chili-Zitronengras-Sauce mit Gemüse der Saison.

- Tofu (F) **16,90 €**
- Crispy Chicken (A, C) **18,90 €**
- Beef (A) **18,90 €**

44. Sai Gon Hoisin (F)

Gebratenes Gemüse mit aromatischer Hoisin-Five-Spice-Sauce.

- Grilled Duck **21,90 €**
- Grilled Salmon(D) **22,90 €**

45. Cashew Duck (A, D, E, F) **21,90 €**

Gegrillte Barbarie-Ente mit gerösteten Cashewkernen, Gemüse und scharfer Chili-Sauce, serviert mit Duftreis.

Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

JAPANESE NOODLE SPECIAL

33. Ca Ri Don (A, B, C, E, F)

Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse, cremiger japanischer Currysauce und gerösteten Erdnüssen.

- Tofu
- Crispy Chicken
- Beef
- Shrimp

16,90 €

18,90 €

19,90 €

20,90 €



34. Yaki Don (A, C, D, E, F)

Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und Shiitake-Pilz-Sauce, dazu Spiegelei und geröstete Erdnüsse.

- Tofu
- Crispy Chicken
- Grilled Duck
- Vegan Duck (Seitan)
- Lachs

16,90 €

18,90 €

21,90 €

20,90 €

22,90 €



Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

TEPPAN-YAKI & GRILL SELECTION

50.HUMAMI SIGNATURE GRILL PLATTE (für 2 Personen)(A, B, C, E, F) 72,00 €

Unsere Empfehlung zum Teilen.

Rinder Entrecote ♦ Entenbrust ♦ Black-Tiger-Garnelen

INKLUSIVE :

Süßkartoffel ♦ Grüner Spargel ♦ Kräuterseitlinge ♦ Zucchini ♦
Babybrokkoli ♦ 2x Duftreis . Salat und 3 x Sauce

51.Barbarie-Entenbrust (A, K)

24,90 €

Zart gegrillte Barbarie-Entenbrust

Mit Süßkartoffel, grünem Spargel, Kräuterseitlingen und Babybrokkoli, serviert mit Duftreis und hausgemachter Meister Sauce, Teriyaki-Sauce.

52.Rinder Entrecote (A, K)

27,90 €

Gegrillte Rinder Entrecote vom Grill

Mit grünem Spargel, Süßkartoffel und Kräuterseitlingen, dazu Duftreis und hausgemachte Teriyaki-Pfeffer-Sauce.

53.Garnelen (A, K)

25,90 €

Gegrillte Black-Tiger-Garnelen

Mit Süßkartoffel, grünem Spargel, Kräuterseitlingen und Babybrokkoli, serviert mit Duftreis und hausgemachter Meister Sauce, Teriyaki-Sauce.

54.Lachsfilet (A, K)

25,90 €

Gegrilltes Lachsfilet vom Grill

Mit Süßkartoffel, grünem Spargel, Kräuterseitlingen und Babybrokkoli, serviert mit Duftreis und hausgemachter Meister Sauce, Teriyaki-Sauce.

55.Thunfischfilet (A, K)

28,90 €

Gegrilltes Thunfischfilet vom Grill

Mit Süßkartoffel, grünem Spargel, Kräuterseitlingen und Babybrokkoli, serviert mit Duftreis und hausgemachter Meister Sauce, Teriyaki-Sauce.



SUSHI SELECTION

Sushi Bowls

60. Best Ocean (A,K)

20,90 €

frischer roher Lachs, Thunfisch, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf warmen Sushi Reis, verfeinert mit einem Wildblüten Salat.

61. Toffe Tofu(A, K)

16,90 €

Sushi Reis, Knuspriger Bio-Tofu, Gurke, Edamame, Avocado, Wakame, Mais, Sesam mix, Teriyaki.

MAKI (8 STK.)

M1. SAKE-Lachs

6,0 €

M2. TEKKA Thunfisch

6,9 €

M3. EBI TEMPURA Gebackene Garnelen

6,9€

M6. Kappa Gurke u. Philadelphia

5,5 €

M7. AVOCADO u. Philadelphia

5,5 €

M8. Surimi x Avocado

5,9 €

M9. Lachs x Avocado

6,9 €

M10. Thunfisch x Avocado

7,5 €

NIGIRI (2 STK.)

N11. SAKE-Lachs

6,2 €

N12. TUNA-Thunfisch

6,5 €

N13. EBI gekochte Garnelen

6,5€

N15. ANAGO gegrillter Salzwasseraal

5,9 €

N16. SAKE FLAMBÉED flambierter Lachs

6,9 €

N17. TUNA FLAMBÉED flambierter Thunfisch

6,9 €

N19. AVOCADO

5,0 €



Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

SUSHI SELECTION

Sushi wird frisch für Sie zubereitet.

INSIDE-OUT (8 STK.)

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesam oder Tobico verziert.

- | | |
|---|---------------|
| U21. Teriyaki Chicken Roll Crispy Chicken, Avocado, Sesam. | 11,9 € |
| U22. Rucola Salmon Roll Lachs, Rucola, mit Sesam ummantelt | 11,5 € |
| U23. Alaska Roll Lachs, Avocado, Tobiko. | 11,9 € |
| U24. Califonia Roll Surimi, Avocado und Tobico | 10,9 € |
| U25. Maguro Roll Tuna, Gurke, Sesam | 11,9 € |
| U26. Ebi Roll knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam | 11,9 € |
| U27. Veggie Roll Avocado, Gurke, Mango, Sesam | 10,9 € |
| U28. Anago Roll Salzwasseraal, Gurke und Sesam | 11,9 € |
| U29. Salmonskin Roll gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam | 11,9 € |

CRUNCHY ROLLS (6 STK.)(A,K)

ALLE CRUNCHY ROLLEN WERDEN MIT KRESSE, SESAM UND MEISTER SAUCE SERVIERT

- | | |
|---|---------------|
| T1. CHICKEN Crunchy Roll Hähnchen, Avocado, Gurke Philadelphia | 11,9 € |
| T2. SALMON Crunchy Roll Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia | 12,9 € |
| T3. TUNA Crunchy Roll Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia | 13,9 € |
| T4. EBI Crunchy Roll Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia | 12,9 € |
| T5. VEGGIE Crunchy Roll Avocado, Gurke, Mango, Spargel | 11,0 € |
| T6. SPECIAL Crunchy Roll Avocado, Lachs, Garnelen, Thunfisch, Philadelphia | 15,0 € |

CLASSIC SASHIMI (6 STK.)

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| S1. SAKE | 15 € |
| Lachs - Salmon | |
| S2. TUNA | 17 € |
| Thunfisch - Tuna | |
| S3. MORIAWASE (12Stk) | |
| gemischte Platte mixed platter | 30 € |



Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

HUMAMI SIGNATURE ROLLS

Jede Rolle wird in 8 Stücke geschnitten und frisch zubereitet.

P1. Surf & Turf Roll (F)

17,90 €

Füllung: Panko-Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese.

Mantel: zartes Rinderfilet, frischer Kräutersalat.

Crispy panko shrimp with avocado and cucumber, topped with tender beef and fresh herb salad.

P2. Humami Fusion Roll (A,F)

16,90 €

Füllung: Avocado Tempura, Mango, Gurke, Philadelphia.

Mantel: Lachs, Parmesanchip.

Tempura shrimp with mango, avocado inside, topped with spicy tuna tartare and crispy parmesan chip.

P3. Green Dragon Roll (A,F)

15,90 €

Füllung: Panko-Garnelen, Mango, Gurke, Cream Cheese.

Mantel: frischer Avocado, Parmesanchips.

Tempura shrimp, mango and cucumber inside, wrapped in fresh avocado.

P4. Sake Crown Roll

16,90 €

Füllung: Lachshaut, Mango, Gurke, Cream Cheese.

Mantel: frischer Lachs, Parmesanchips.

Salmskin, Mango, Cucumber, Cream Cheese on Top Salmon und Parmesanchips.

P5. Salmon Love Roll

17,90 €

Füllung: Lachs, Avocado, Mango, Cream Cheese.

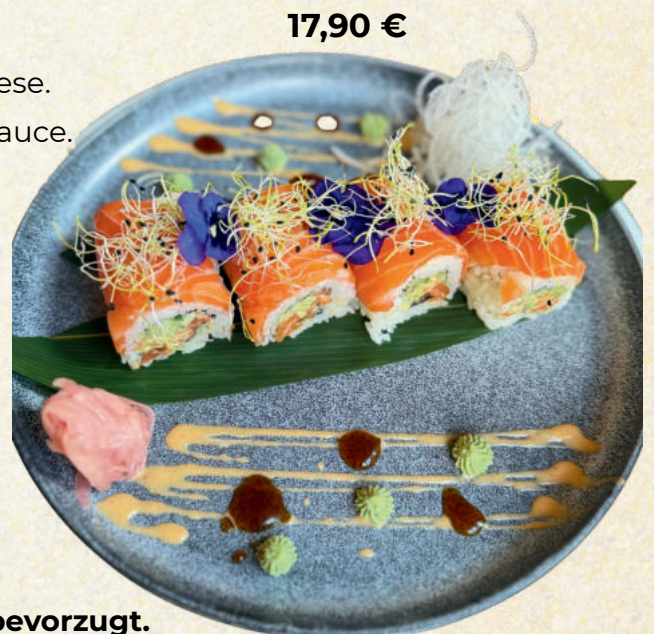
Mantel: Flambierter Lachs, Süßkartofelchips

P6. Mama Ebi Roll

17,90 €

Füllung: Garnelen Tempura, Avocado, Cream Cheese.

Mantel: Frische Tuna, Glasnudelcrunch, Meister sauce.



Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

HUMAMI SIGNATURE ROLLS

Jede Rolle wird in 8 Stücke geschnitten und frisch zubereitet.

P7. Chicken Mango Roll

15,90 €

Füllung: Hähnchen, Avocado, Gurke

Mantel: Mango und Sesam

Chicken, Avocado, Cucumber on Top Cream Cheese, Pamesanchips.

P8. Sunset Roll

17,90 €

Füllung: Lachs, Gurke, Mango, Cream Cheese

Mantel: Thunfisch und Tobiko.

Fresh salmon and cucumber, mango inside, topped with tuna and tobiko.

P9. Color Ebi Roll

15,90 €

Füllung: gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia

Mantel: Großgarnelen und Tobiko

grilled salmonskin, mango and Avocado and cream cheese inside, wrapped in Shrimp and Tobiko.

P10. Dragon Fly Roll

18,90 €

Füllung: Spargel Tempura, Avocado, Gurke, Cream Cheese

Mantel: Frischer Lachs und Thunfisch

Fried Asparagus, Avocado und cucumber inside, Salmon and Tuna on Top

P11. Tuna Red Roll

16,50 €

Füllung: Surimi, Gurke, Avocado, Cream Cheese

Mantel: Feuerthunfisch, Tobiko mit Unagi Sauce

Surimi, Cucumber, Avocado, Cream Cheese on Top FlamTuna, Tobiko and Unagi Sauce



Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

HUMAMI – VEGGIE SPECIAL ROLLS

Jede Rolle wird in 8 Stücke geschnitten und frisch zubereitet.

V1. Green Crunch Roll

16€

Füllung: Mango, Gurke, Spargel Tempura

Mantel: Avocado, Vegan Mango Curry Sauce

V2. Veggie Fusion Roll

16€

Füllung: Avocado Tempura, Gurke, Mango

Mantel: Süßkartoffelchips, Vegan Chili Mayo

V3. Spicy Veggie Roll

16€

Füllung: Spargel, Paprika, Gurke

Mantel: Spicy Avocado-Tatar, Vegan Chili Mayo

V4. Mango Garden Roll

Füllung: Avocado, Gurke, Paprika Cream Cheese.

15,9€

Mantel: Frische Mango, Kresse, Vegan Mango Curry Sauce

V5. Beetroot Roll

16,9€

Füllung: Avocado, Gurke, Mango Cream Cheese

Mantel: Rote Beete, Trüffelöl, Vegan Mayo Sauce

V6. Tofu Teriyaki Roll

16,9€

Füllung: Spargel, Gurke, Avocado

Mante: Tofu Inari, Teriyaki, Sesam



Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

SUSHI MENU TO SHARE

Sushi wird frisch für Sie zubereitet.

All unsere Sushirollen können mit Sesam, Kresse, Salat, Rettich und Tobiko dekoriert werden. Dazu hausgemachte Sauce.

Menu 1 Only Salmon

21,90 €

8 Stk Sake Maki
3 Stk Sake Nigiri
3 Stk Sake Sashimi

Menu 2 – House Of Nigiri 22,90 €

2 Stk Sake Nigiri 2 Stk Ebi Nigiri
2 Stk Tuna Nigiri 2 Stk Avocado Nigiri

Menu 3 – Just Maki

21,90 €

8 Stk Sake Maki 8 Stk Avocado Maki
8 Stk Tuna Maki 8 Stk Mango Maki

Menu 4 – Favourite Together (für ca. 2 Personen)

75,90 €

6 Stk Sashimi 8 Stk Special Roll
6 Stk Nigiri 6 Stk Crunchy Roll
8 Stk Maki 8 Stk Inside Out Roll

Menu 5 – Vegan Sharing Platter (für ca. 2 Personen)

63,90 €

8 Stk Avocado Maki 8 Stk Special Roll
8 Stk Kappa Maki 6 Stk Crunchy Roll
8 Stk Maki 8 Stk Inside Out Roll

Menu 6 – Humami Signature 3 (für ca. 3 Personen)

86 €

16 Maki ♦ 4 Nigiri ♦ 6 Sashimi
8 Stk Ebi Inside Out
8 Stk Special Tuna Red Roll
8 Stk Veggie Inside Out
6 Stk Tempura Ebi Crunch Roll

Menu 7 – Humami Signature 4 (für ca. 4 Personen)

120 €

24 Maki ♦ 6 Nigiri ♦ 8 Scheiben Sashimi
8 Stk Dragon Fly Special Roll ♦ 8 Stk Sunset Roll Special Roll
8 Stk Alaska Inside Out ♦ 6 Stk Ebi Crunch ♦ 6 Stk Chicken Crunch

Menu 8 – Sushi Freestyle by Humami

Chef's Choice – individuell & saisonal

Sie wählen den Preis – wir kreieren Ihr Erlebnis.

Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

KINDER MENÜ

101. Happy Kids^{h,i} **8,90 €**

Chicken Popcorn, Reis, Erdnuss-Sauce

102. Snack for Kidsⁱ **8,90 €**

- 8 Stk Avocado Maki
- 8 Stk Ebi Maki

DESSERT

150. Affogato Matcha **6,90 €**

Espresso auf Matcha Eis.

151. Affogato **6,50 €**

Espresso auf Vanille Eis.

152. Mochi Mix **6,90 €**

2 Mochi-Eis mit verschiedener Füllung und Früchten.

153. Banana Cubes **7,90 €**

Crispy Banana mit Honig, Erdnüssen und schwarzem Sesam-Eis.

154. Schoko-Soufflé **8,90 €**

Warm geschmolzenes Schokoladen-Soufflé mit intensivem Kakaoaroma, serviert mit Vanille-Eis, Sahne und frischem Obst.

155. Pagoda Trilogie **8,50 €**

Eis-Variation aus schwarzem Sesam, Matcha und Mango-Eis.

EXTRA

Reis 2,0 € Schälchen Erdnuss Sauce 2,0 €

Sushi Reis 2,5 € Schälchen Unagi Sauce 2,0 €

Udon Nudeln 4,0 € Schälchen Hoisin Sauce 2,0 €

Kartenzahlung ab 35 € möglich. Barzahlung wird bevorzugt.

GETRÄNKEKARTE



COCKTAILS – HUMAMI FUSION

500. Yuzu Margarita 10,90 €

Tequila, Yuzu-Sirup, Triple Sec, Soda

501. Lychee Martini 10,90 €

Vodka, Litschi-Likör, frischer Litschisaft

502. Sake Mojito 10,90 €

Sake, Bacardi Rum, Minze, Sweet & Sour Mix, Soda

503. Basil Martini 10,90 €

Vodka, Thai Basil Mix, Zitrone, Rohrzucker

504. Golden Peach 10,90 €

Vodka, Peach Puree, Zitrone, Minze, Soda

HUMAMI – SPRITZ

505. Aperol Spritz 7,90 €

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

506. Passion Chili Spritz 8,50 €

Maracuja, Aperol, Prosecco, Chili

507. Hugo 7,90 €

Holunder, Prosecco, Soda, Minze

508. Hugo Nero 8,50 €

Holunder, Granadine, Prosecco, Soda, Minze

509. Watermelon Spritz 8,90 €

Wassermelonensirup, Sekt, Sweet & Sour Mix, Soda

510. Cucumber Spritz 9,90 €

Hendrick's Gin, Sweet & Sour Mix, Tonic Water, Gurke & Minze

511. Campari Yuzu 8,50 €

Campari, Yuzu Sirup, Soda



MOCKTAILS – ALKOHOLFREI

ALLE MOCKTAILS SIND AUCH MIT ALKOHOL MÖGLICH (VODKA,RUM,GIN + 3 EURO)

530. ASIAN GARDEN 7.5

GURKE, INGWER, LIMETTE, SODA / CUCUMBER, GINGER, LIME, SODA

531. MANGO COCONUT COOLER 7.5

MANGO, KOKOSMILCH / MANGO, COCONUT MILK

532. LYCHEE ROSE 7.5

LITSCHI, ROSENBLÜTEN-SIRUP, SWEET&SOUR, SODA / LYCHEE, ROSE SYRUP, LIME, SPARKLING WATER

533. BERRY MOJITO 7.5

BERRY MIX, MINZE, LIMETTE, SODA / BERRY MIX, MINT, LIME, SODA

HOMEMADE SPECIALS(0,45L)

534. LIME ON ICE 6.0

LIMETTEN, ROHRZUCKER, MINZE, SODA

535. FUSION ICED TEA 6.9

GREEN JASMIN TEE, APFELSAFT, WASSERMELONE SIRUP

536. HIBISKUS DREAM 6.9

HIBISKUSBLÜTEN, ZIMT, LIMETTEN, ROHRZUCKER, MINZE, STILLES WASSER

538. HELLO VIET NAM 6.9

ALOE VERA, LYCHEESAFT, JOHANNISBEERE SAFT, MINZE, CHIASAMEN

539. BUTTERFLY EFFECT 6.9

BUTTERFLYTEE, ALOVERA, WASSERMELONE SIRUP



GETRÄNKE KARTE

TEE

TEA

400.HOT HIBISKUS TEA 5,50

Ganze Hibiskus Blüten verfeinert
mit frischer Minze, Anis, Zimt
hibiscus with fresh mint, anise, cinnamon

401.HOT JASMIN TEA 4,50

Frischer Bio-Jasmin Tee verfeinert
mit Jasmin blättern
*Fresh organic Jasmine Tea refined
with jasmine leaves*

402.HOT MINT 4,50

Markfrische Minze
mit heißem Wasser aufgegossen
Pour hot water over fresh mint.

403.HOT GINGER 5,50

Frische Ingwer, Honig, Limetten, Minze
Fresh ginger, honey, lime, mint

KAFFEE

COFFEE

404.ESPRESSO 2,20

404.KAFFEE 2,90

405.VIETNAMESISCHER FILTER KAFFEE (KLASSIK) 5,50

Vietnamese filter coffee (classic)



SOFTSDRINKS 0,33L

SODA 0,25 / 0,5l

406.PEPSI 3,90

3,90 / 4,90

407.PEPSI ZERO 3,90

409.SELTERS CLASSIC

408.7UP 3,90

410.SELTERS NATURELL

Säfte JUICE 0,2L/0,4L 3,90/6,90

LYCHEE JOHANNISBEERE

MANGO APFEL

MARACUJA RHABARBA

JUICE DELUXE (0.45L) 5.5

SERVIERT IM WEINGLAS MIT EISWÜRFEL, OBST, MINZE.

411. APFELSCHORLE DELUXE

412. RHABARBERSCHORLE DELUXE

413. JOHANNISBEERSCHORLE DELUXE

414. MARACUJASCHORLE DELUXE

415. LYCHEESCHORLE DELUXE

416. HOLUNDERSCHORLE DELUXE

HUMAMI SAKE

HOT OR COLD 150ml

420. Sake Shirayuki 14,5% – 6.9

421. Soto Sake Black Junmai 14% – 7.9

422. Kizakura Sake Junmai Ginjo 12% – 7.9

423. Classic Sake 14,5% – 7.5

**Asiatische Biere**

(Flasche 0,33l)

425. Asahi – 4.9

426. Saigon – 4.9

427. Tiger Beer – 4.9

**Deutsches Craft Beer**

430. Oberdorfer Helles vom Flasche – 5.0

431. Radeberger vom Fass (0,4l) – 4.9

432. Schöfferhofer naturtrüb Weißbier (0,5l) – 5.5

433. Radler (0,4l) – 5.0

434. Pils Alkoholfrei (0,33l) – 4.9

435. Schöfferhofer naturtrüb Weißbier alkfrei (0,5l) – 5.0

WHISKY

660. Suntory Hibiki Harmony Whiskey 43%	2cl	9,5
	4cl	16,5
661. Nikka From The Barrel (Japan) 51.4%	2cl	5,5
	4cl	10,0
662. Toki Suntory blended japanese Whiskey 43%	2cl	4,0
	4cl	7,5

Asiatische Spirituosen 4cl

440. Reisschnaps – 4.9

441. Bambusschnaps – 4.9

442. Mekongschnaps (thailändischer Schnaps) – 5.5

DIVERSE SHOTS 4cl

445. Absolut Wodka – 4.9

446. Monkey 47 Gin – 6.9

447. Jack Daniels Whiskey – 4.9

448. Hendrick´s Gin - 6.9

LONGDRINKS 0,3L

564. BACARDI COLA 8.9

BACARDI WHITE RUM, COLA

565. HENDRICK´S TONIC 9.9

HENDRICKS GIN TONIC, THOMAS HENRY WATER

566. ROKU GIN TONIC 9.9

ROKU GIN, THOMAS HENRY TONIC WATER

567. WHISKEY COLA 9.9

JACK DANIELS, COLA

568. MONKEY 47 TONIC 9.9

MONKEY GIN 47, THOMAS HENRY TONIC WATER, GURKE, LIMETTE

569. CUBA LIBRE 9.9

HAVANNA CLUB, COLA, LIMETTENSTÜCKE

White Wines**0,2l / Bottle****550. Chapeau Blanc 0,75l****7.5 / 25.9***Scheurebe · Riesling · Weißer Burgunder D.Q. Julia Schittler – Zornheim**Trocken · Fruchtig-frisch mit weicher Säure, Aromen von grünen & gelben Früchten, feine Kräuternoten und kühle Mineralität.***551. Riesling 1l****5.9 / 25.9***Weingut Schittler-Becker TR***552. Grauburgunder D.Q.****7.9 / 26.9***Weingut Manz – Weinolsheim**Trocken · Sattes Strohgelb, weiche Säure; Aromen von Melone und Birne, feinmineralischer Nachhall, elegant und cremig.***554. Weinschorle (0,2l)****4.9***(süß oder sauer)***Rose****555.MANZ – „Lustspiel“ 2024****7.9 / 28.5****Red Wines****556.Sauvignon Shiraz 2021 0,75l****7.5 / 28.5***Trocken · Rubinrot mit violetten Nuancen, weiche Säure und ausgewogenes Tannin; Aromen von roten Beeren, feinen Tabak-, Leder- und Schokoladennoten, harmonisch und unkompliziert zu genießen.***557.Merlot Südafrika 2022****7.5 / 28.5***Trocken · Tiefes Blaurot, weiches Tannin; Aromen von Brombeere, Pflaume und Cassis, dezente Schokoladennoten, saftig und elegant.***558.Primitivo Puglia – Novantaceppi Italien****6.5 / 24.90***Trocken.Vollmundig, fruchtbetont mit Noten von Kirsche, Pflaume und Gewürzen, weich und samtig im Abgang.***Prosecco****525. Prosecco 0,1l****4.9****526. Prosecco DOCG – Valdo Marca Oro 0,75l****24.9***Frisch, fruchtig mit Noten von Apfel und Birne, feinperlig und elegant.*

ALLERGENE (KENNZEICHNUNG A-N)

- A – GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL)
- B – KREBSTIERE
- C – EIER
- D – FISCH
- E – ERDNÜSSE
- F – SOJA
- G – MILCH (INKL. LAKTOSE)
- H – SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE ETC.)
- I – SELLERIE
- J – SENF
- K – SESAMSAMEN
- L – SCHWEFELDIOXID & SULFITE
- M – LUPINEN
- N – WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE (KENNZEICHNUNG 1-14)

- 1 – MIT FARBSTOFF
- 2 – MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3 – MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 – MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 – GESCHWEFELT
- 6 – GESCHWÄRZT
- 7 – MIT PHOSPHAT
- 8 – MIT MILCHEIWEISS
- 9 – KOFFEINHALTIG
- 10 – CHININHALTIG
- 11 – MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 12 – ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 13 – GEWACHST
- 14 – MIT TAURIN

Hinweise

Liebe Gäste,

• Für das Verpacken von übrig gebliebenen Speisen berechnen wir 1€ pro Verpackung.

• Kartenzahlung ab 35 € möglich.

Barzahlung wird bevorzugt.

• Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

• Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Vielen Dank für Ihren Besuch bei Humami.



HUMAMI
MODERN

